Le souffle du Géant Rosé, AOP Ventoux



C'est un lieu privilégié : les vignerons se sont engagés à améliorer et préserver leur environnement, en mettant en place des pratiques de développement durable dans le respect des valeurs culturelles et de la protection de la nature. Les contreforts du Ventoux et la chaîne des Dentelles de Montmirail protègent le vignoble des excès du Mistral, tout en générant des courants frais qui favorisent des nuits très fraîches et de plus belles maturités.

Origine: Le rosé "Le Souffle du Géant" est produit sur les pentes nord-ouest du Mont Ventoux, notamment autour des communes de Beaumont-du-Ventoux, Malaucène et Le Barroux. Les vignes, situées entre 300 et 500 mètres d'altitude, bénéficient d'une exposition nord-ouest qui favorise une maturation lente des raisins. Les sols argilo-calcaires pierreux assurent un excellent drainage. Le climat méditerranéen, tempéré par l'altitude et les influences montagnardes, offre des journées ensoleillées et des nuits fraîches, tandis que la chaîne des Dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux protègent les vignobles des excès du mistral, créant des conditions idéales pour la culture de la vigne.

Encépagement: Grenache noir 85%, Syrah 15%

Vinification: Les raisins sont partiellement macérés avec les peaux pendant 6 à 12 heures, puis le moût est débourbé par sédimentation statique. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (14-16°C) pendant environ trois semaines en cuves inox, préservant ainsi la fraîcheur et les arômes du vin. Après fermentation, le vin est élevé sur lies fines en cuves inox, ce qui lui confère une texture plus riche et une complexité aromatique accrue.

Dégustation: Au nez, il révèle des notes de pivoine et de groseille puis de fruits exotiques.

Potentiel de garde: a boire jeune

Association mets: il accompagne presque tout: charcuterie, poisson, grillades et tous moments conviviaux, de préférence quand il fait chaud.

- Dim Sum
- ...